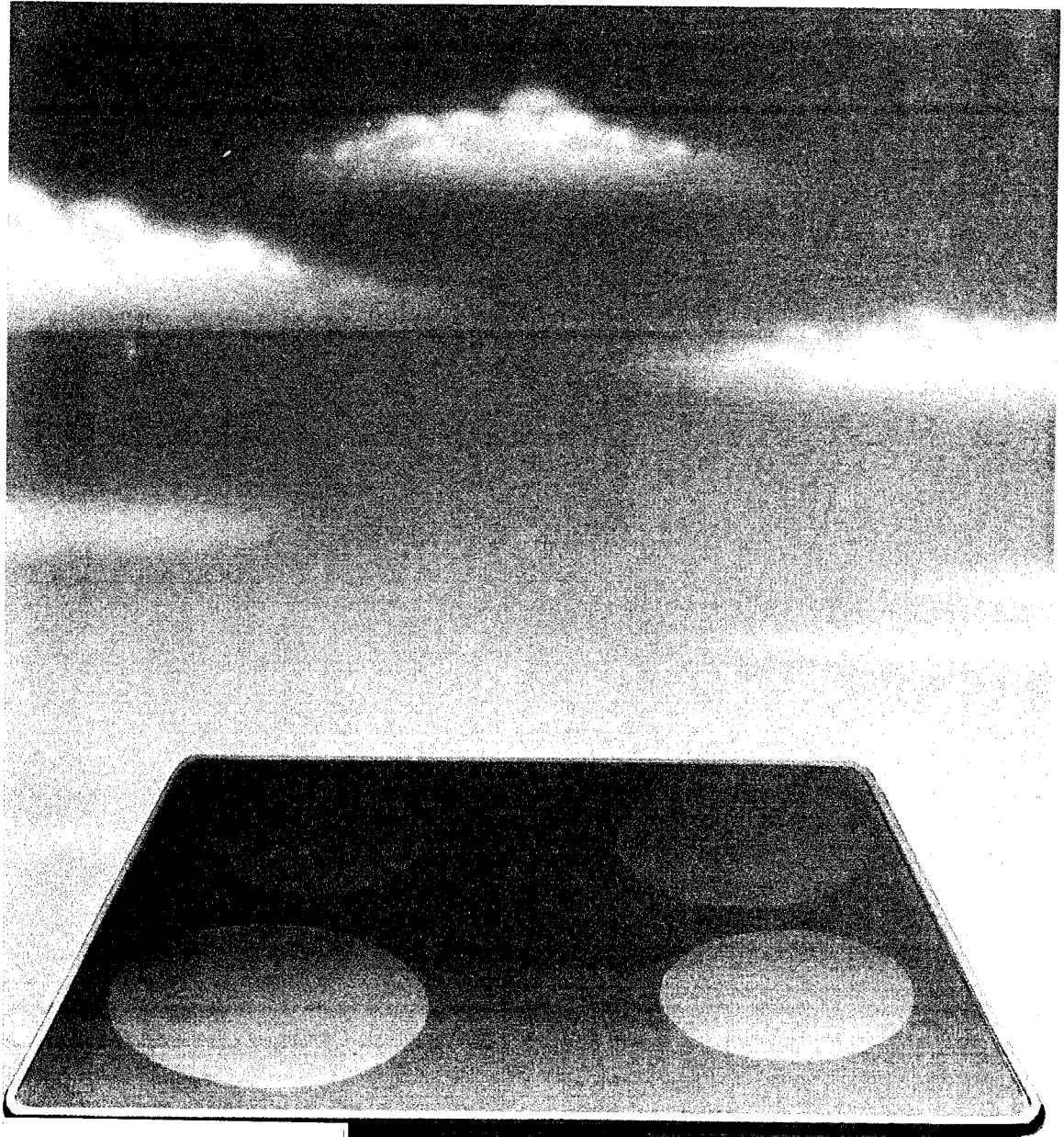


K 947-1 - K 947-1Z - EK 1482-1
EKS 1482-1 - EKV 1482-1



- Ⓓ Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Kochmulde aus Glaskeramik und vielen Dank für Ihr Vertrauen.
- Ⓕ Toutes nos félicitations et merci d'avoir choisi notre table de cuisson en vitrocéramique.
- Ⓘ Congratulazioni e grazie per aver scelto il nostro piano vetroceramico.

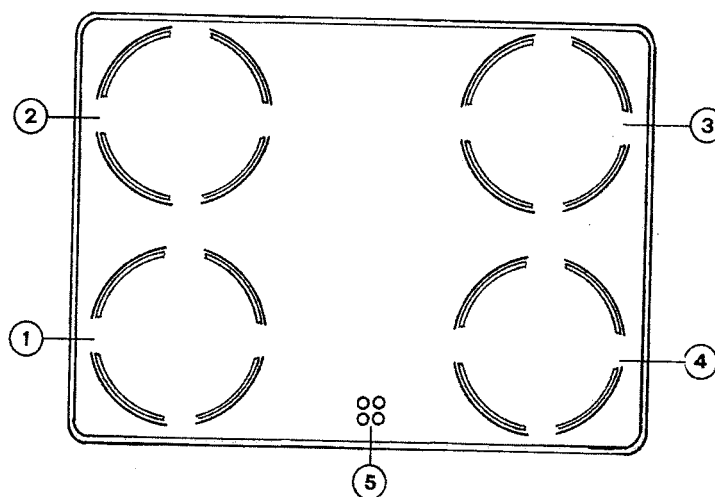
DEUTSCH	Gebrauchsanweisung	Seite	1
FRANÇAIS	Notice d'emploi	Page	14
ITALIANO	Istruzioni per l'uso	Pagina	27

INHALTSANGABE

D

BESCHREIBUNG	Seite 2
VOR BENUTZUNG DER KOCHMULDE	Seite 3
VORSICHTSMAßNAHMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 4
BENUTZUNG DER KOCHMULDE	Seite 5
KOCHSTELLE MIT DUO - KOCHZONEN	Seite 5
RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN	Seite 6
ENERGIESPARTIPS	Seite 6
REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE	Seite 7
INSTALLATION DER KOCHMULDE	Seite 9
TECHNISCHE ANGABEN	Seite 12
KUNDENDIENST	Seite 13

BESCHREIBUNG



K 947-1

1. Automatisch regelbare Kochzone ø 180
2. Automatisch regelbare Kochzone ø 180
3. Automatisch regelbare Kochzone ø 210
4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145
5. Anzeigelampen für Restwärme

EK 1482-1

1. Automatisch regelbare Kochzone ø 180
2. Automatisch regelbare Kochzone ø 145
3. Automatisch regelbare Kochzone ø 210
4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145
5. Anzeigelampen für Restwärme

EKV 1482-1

1. Automatisch regelbare Duo- Kochzone ø 210x120
2. Automatisch regelbare Duo- Kochzone/Bräter 145x250
3. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 145
4. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 180
5. Anzeigelampen für Restwärme

K 947-1Z

1. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 180
2. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 180
3. Automatisch regelbare Duo- Kochzone ø 210x120
4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145
5. Anzeigelampen für Restwärme

EKS 1482-1

1. Automatisch regelbare Duo- Kochzone ø 210x120
2. Automatisch regelbare Kochzone ø 145
3. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 180
4. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 145
5. Anzeigelampen für Restwärme

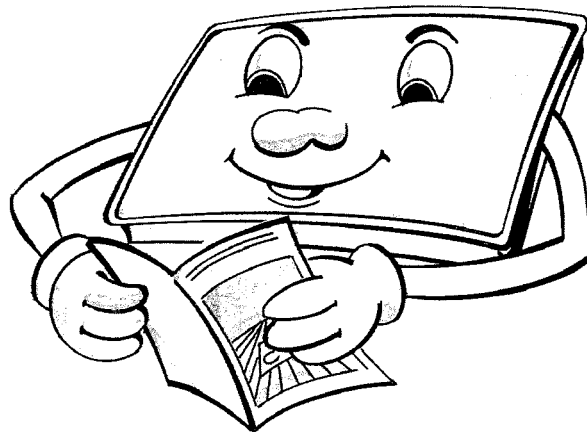
VOR BENUTZUNG DER KOCHMULDE

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Benutzung des Geräts gut durch und bewahren sie für späteres Einsehen sorgfältig auf.
- Kontrollieren Sie, daß die Glaskeramik-Kochmulde keine Brüche aufweist.
- Die Verpackungselemente (Plastiksäckchen, Schaumstoff und Reinigungsschaber usw.) nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie gefährlich sein können.

UMWELTHINWEIS

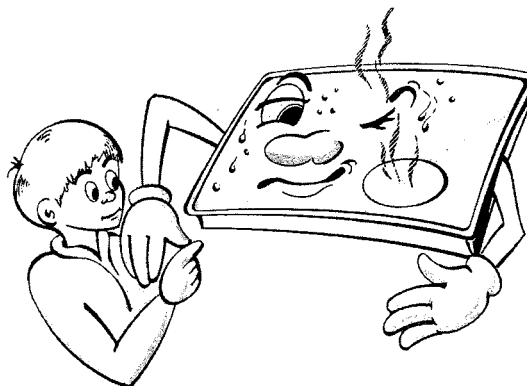
Entsorgung der Verpackung ♻

- Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zuführen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Gebrauch benutzt werden, für den es bestimmt ist, d.h. als "Kochgerät".

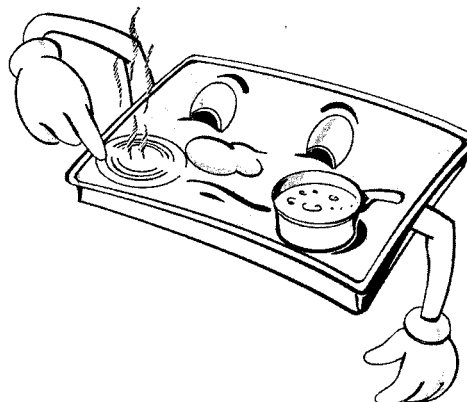


VORSICHTSMAßNAHMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten nachfragen.
- Anschluß und Aufstellung bzw. Einbau exakt nach den Angaben des Herstellers vornehmen. Für den elektrischen Anschluß sollte ein Fachmann hinzugezogen werden. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Vielfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden.
- Reparaturen und Eingriffe in das Gerät dürfen nur vom Fachmann durchgeführt werden.
- Im Fehlerfall und bei Wartung das Gerät vom Netz trennen. Dazu die Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen – nicht am Anschlußkabel.
- Geräte nur im vollständigen Zustand mit allen vorhandenen Sicherheitseinrichtungen betreiben.
- Bei Rissen in der Glaskeramik Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen (z.B. Raumheizung).
- Die Benutzung elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln für die Sicherheit.
- Die Kochmulde aus Glaskeramik hat eine gute mechanische Widerstandsfähigkeit; falls nach dem Darauffallen von schweren Gegenständen oder nach Stößen Brüche bemerkt werden, darf die Kochmulde nicht mehr benutzt werden. Rufen Sie bitte sofort den Kundendienst.
- Die Kochmulde nicht als Ablage oder Arbeitsplatte verwenden.
- Keine Kunststoffbehälter auf der Kochmulde benutzen.
- Bevor Sie die Kochmulde einschalten, kontrollieren, daß die Kochstellen und die Böden der Töpfe sauber und trocken sind.
- Wenn die Kochfläche eingeschaltet ist, erreichen die Kochstellen sehr hohe Temperaturen: Kinder fernhalten.
- Beim Erhitzen von Fett oder Öl ist es ratsam, ständig anwesend zu sein, um zu kontrollieren, daß diese sich nicht überhitzen und Feuer fangen.

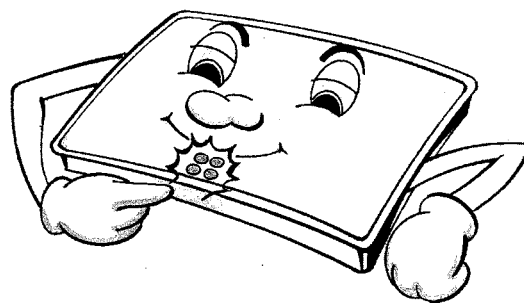
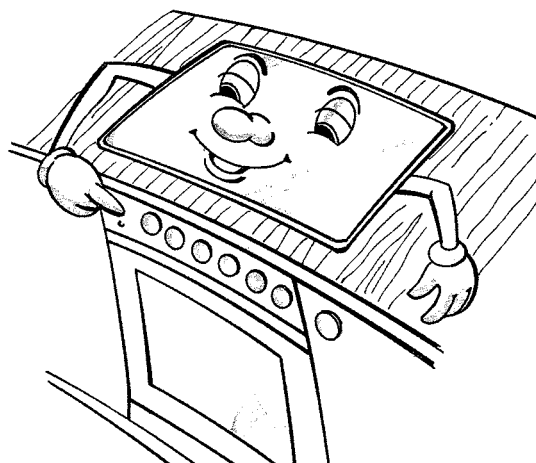


- Die Kochstellen nie leer aufheizen.
- Elektrische Kabel (z.B. von kleinen Haushaltsgeräte) dürfen nicht mit den heißen Teilen der Kochmulde in Berührung kommen.
- Keine Küchentücher, Kunststoffmaterial oder Plastikgegenstände auf der Kochmulde liegen lassen, da sie Feuer fangen können.
- **Die Kochtöpfe nicht auf der Kochmulde herumschieben, um Rillen und Kratzer usw. zu vermeiden.**
- Damit die Kochmulde die beste Leistung ergibt, Stahlöpfe mit ebenem Boden benutzen, deren Durchmesser der Kochstelle entspricht oder etwas größer sind.
- Keinen Zucker auf der Kochmulde verstreuen oder gezuckerte Lebensmittel darauf vergießen. Falls dies passieren sollte, die Kochmulde sofort entsprechend der Reinigungsanweisung säubern.
- Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf heiße Kochstellen ablegen.
- Ausgediente Geräte vom Netz trennen und unbrauchbar machen. Danach das Gerät einer ordnungsgemäßen Entsorgung zuführen.



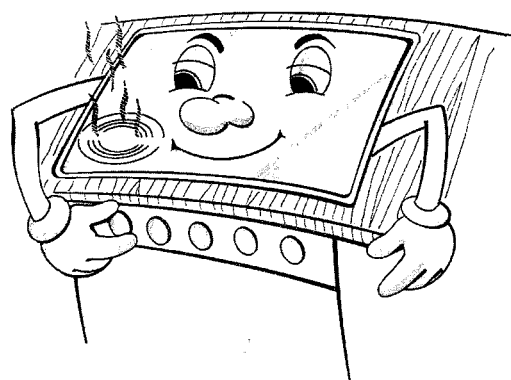
BENUTZUNG DER KOCHMULDE

- Die benutzbaren Kochstellen sind auf der Kochmulde deutlich markiert.
- Einschalten, Einstellen und Ausschalten der Kochstellen erfolgt über die Bedienungsschalter am Backofen mit den Ziffern 0 bis 12. Die Ziffern entsprechen den verschiedenen Kochleistungen.
- Die Kochmulde aus Glaskeramik besitzt 4 Anzeigelampen, die anzeigen, daß die verschiedenen Kochstellen hohe Temperaturen erreicht haben. Die Anzeigelampen leuchten sofort auf, wenn die Kochstellen Temperaturen erreichen, die Verbrennungen hervorrufen können. Diese Anzeigelampen leuchten auch nach Ausschalten der Kochstellen auf und erlöschen erst, wenn diese keine gefährlichen Temperaturen mehr aufweisen.

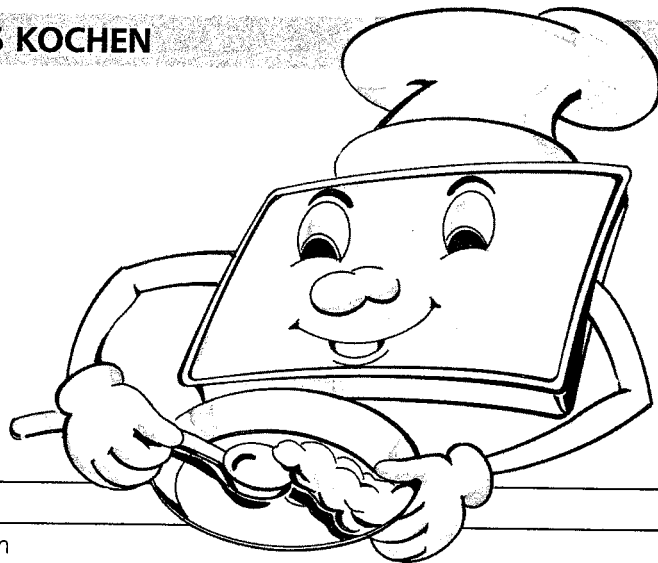


KOCHSTELLE MIT DUO - KOCHZONEN

Es besteht die Möglichkeit, die Kochzone durch Zuschalten einer zweiten Zone zu vergrößern. Die Zuschaltung erfolgt durch Rechtsdrehen des Schalterknebels auf den Endanschlag (über die Schalterstellung 12) . Danach den Schalterknebel auf die gewünschte Stellung drehen. Zum Abschalten den Schalterknebel auf 0 drehen. Bei erneutem Einschalten ist damit automatisch nur der kleine Kreis eingeschaltet.



RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN



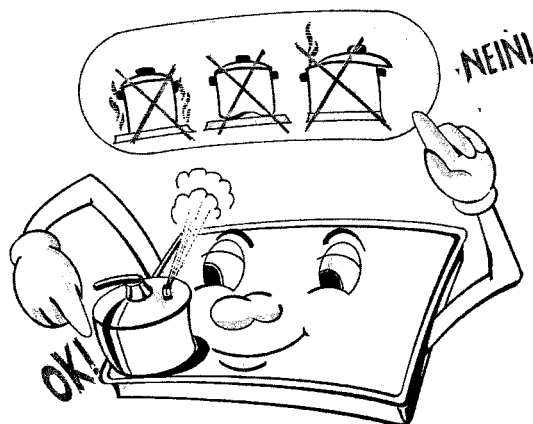
Kochtabelle

Schalterstellung	geeignet für:
12	Wasser erhitzen
10-11	Frittieren: Pommes frites, Fisch; Fleisch garen, z.B.: Ragout
9-10	Kartoffelpuffer braten, Lendenbraten, Beefsteak, Cordon bleu braten
8-9	Fleisch braten, Wiener Schnitzel, Beefsteak, Rührei, Hamburger
7-8	Leichtes Anbraten, Würstchen, Leber, Eier, Krapfen in Fett ausbacken
5-6	Große Mengen garen, z.B.: Gemüsesuppe und Suppen allgemein
4-5	Gemüse im Dampf garen
3-4	Gemüse und Fleisch schmoren, Fisch kochen
2-3	Reis quellen
1-2	Reis und Milchprodukte oder Eier kleine Mengen im Dampf garen, z.B.: Kartoffeln, Gemüse; Fertiggerichte erhitzen
1	Omelettes, feine Saucen, Butter, Schokolade oder Gelatine schmelzen
0	Ausgeschaltet

Die Angaben der Tabelle sind Annäherungswerte, und müssen je nach Topfart/Pfannenart und Menge des Kochgutes variiert werden.

ENERGIESPARTIPS

- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen, oder etwas größer sein – auf keinen Fall aber kleiner.
- Das Kochgeschirr sollte einen planen Boden haben, der glatt aufliegt und dadurch die Wärme gut und gleichmäßig verteilt.
- Garen Sie möglichst bei geschlossenem Topf. Das ermöglicht die Nutzung einer kleineren Reglereinstellung und spart somit Energie.
- Wenn möglich garen Sie Gemüse, Kartoffeln u.ä. mit wenig Wasser. Das verkürzt die Ankochzeit.
- Die Nutzung eines Dampfdruckkochtopfes spart Energie und verkürzt die Garzeit.



REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

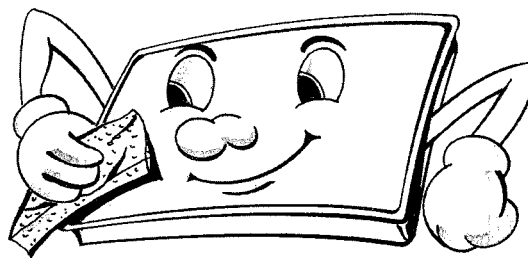
Glaskeramik-Kochfläche

Wichtiger Hinweis

Bitte benutzen und pflegen Sie Ihre Glaskeramik-Kochmulde genau nach den in dieser Gebrauchsanweisung stehenden Vorschriften. Das Gerät dankt es Ihnen durch gutes Aussehen und lange Lebensdauer.

Für Verschmutzungen, die durch unseren Kundendienst beseitigt werden müssen und die auf falsche Behandlung zurückzuführen sind, müssen wir Ihnen die vollen Kundendienstkosten – auch innerhalb der Garanzzeit – belasten.

Dies gilt auch, wenn durch unsachgemäße Reinigung die Dekore beschädigt werden.



Empfohlene Reinigungsmittel

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch.
- Handspülmittel.
- "Sidel Stahlglanz" oder "Stahlfix".
- "Cera-fix".
- Rasierklingenschaber.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Scheuermittel in Pulverform.
- Kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Grill- und Backofenspray, Fleck- und Rostentferner, Handwaschpasten, Bleichmittel.
- Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Topfreiniger.
- Verseifte Stahlwolle.

Grundsätzliches zur Reinigung

- Benutzen Sie keine Tücher, die Sie für andere Zwecke in Gebrauch haben. Diese Lappen können einen Film von Flüssigkeit oder gefärbtem Wasser, z.B. durch Fruchtsäure hervorgerufen, auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen und diese verfärben. Die Verfärbung macht sich erst beim erneuten Wiederaufheizen bemerkbar.
Sollte es doch einmal passieren, reinigen Sie das Glaskeramik-Oberfläche mit "Sidel Stahlglanz" oder "Stahlfix".
- Reinigungsmittelrückstände müssen naß und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim erneuten Wiederaufheizen ätzend wirken können (außer „Cera-fix“ wird trocken vertrieben).

Regelmäßige Reinigung

Empfehlenswert ist eine regelmäßige Reinigung immer dann, wenn das Kochfeld nur leicht verschmutzt ist und wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie nach Möglichkeit ein Festbrennen von Verschmutzungen oder gar ein wiederholtes Erhitzen. Die Reinigung wird dadurch erschwert und die Oberfläche der Glaskeramik kann beschädigt werden.

Starke Verschmutzungen

Fettspritzer, Kalk- und Wasserränder, metallisch schillernde Verfärbungen und Flecken entfernen Sie am einfachsten, solange die Kochstellen noch handwarm sind. Verwenden Sie "Sidel Stahlglanz" oder "Stahlfix".

Beachten Sie, daß die Reinigungsmittel vollständig weggewischt werden müssen.

Regelmäßige Pflege wöchentlich

Pflegen Sie das Glaskeramik-Kochfeld mit "Cera-fix". Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Oberfläche der Glaskeramik gebracht, die nicht nur schützt, sondern außerdem die Kochfläche noch "glatter macht" und wasser- und schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muß deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Besonders empfehlenswert ist es, das Kochfeld mit "Cera-fix" vor der Zubereitung von zuckerhaltigen Speisen zu reinigen, um eventuellen Schäden durch überkochende Flüssigkeit vorzubeugen.

REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

Übergekochte Speisen

Übergekochte Speisen sollten sofort mit dem Rasierklingschaber entfernt werden. Sind sie bereits eingetrocknet oder leicht eingebrannt, werden sie mit einem nassen Tuch eingeweicht. Anschließend können grobe Schmutzreste mit einem Rasierklingschaber entfernt werden. Falls notwendig, reinigen Sie mit "Sidel Stahlglanz", "Stahlfix" oder "Cera-fix".

Wichtig! Zucker, Aluminium-, Kunststoffgegenstände

Zucker, zuckerhaltige Speisen, Aluminium- oder Kunststoffgegenstände können fest mit der Glas-keramik-Oberfläche verschmelzen.

Um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden, achten Sie darauf, daß sie von dem heißen Kochfeld alles fernhalten, was anschmelzen kann.

Ist versehentlich doch etwas angeschmolzen, müssen Sie dieses sofort - im heißen Zustand - mit dem Rasierklingschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.

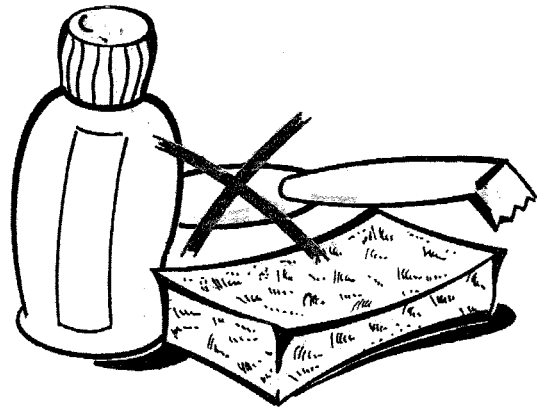
Fall notwendig, reinigen Sie mit "Sidel Stahlfix", "Stahlfix" oder "Cera-fix".

Sandkörner

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder beim Salatputzen auf das Kochfeld gefallen sind, müssen sorgfältig entfernt werden. Sie können Kratzer erzeugen.

Reinigung-Muldenrahmen

Möglichst jede Verschmutzung sofort entfernen. Muldenrahmen mit einem weichen Lappen und fettlösenden Haushaltsreinigern ohne Scheuerbestandteile reinigen. Auf keinen Fall flüssige Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche des Muldenrahmens beschädigen können. Reinigungsschwämme mit Spezialbeschichtungen sind ebenfalls nicht für die Reinigung geeignet.

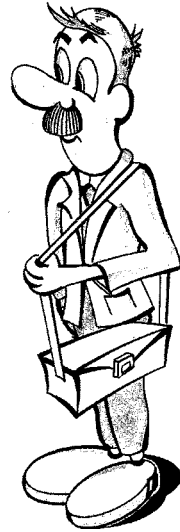


INSTALLATION DER KOCHMULDE (TEIL FÜR DEN INSTALLATEUR)

● Allgemeine Hinweise

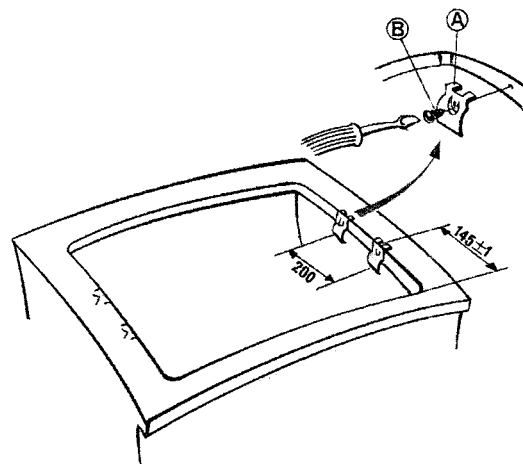
Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie 308/87 über Funkentstörung, besitzt die Brandschutzklasse Y und kann neben einem Hochschrank installiert werden.

Diese Geräte enthalten Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können. Diese Komponenten entsprechen dem EEC-Standard 89/109/CEE und sind somit ungefährlich.



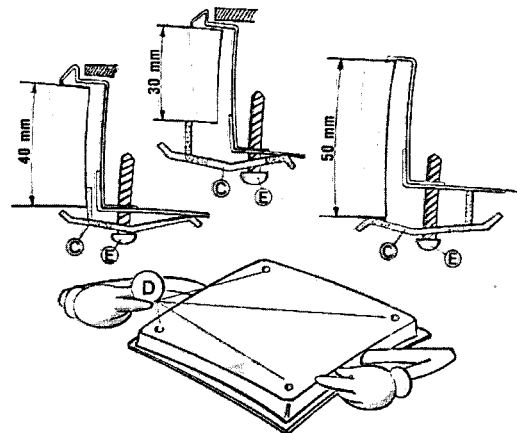
A - Bei einer Arbeitsplatte aus Holz die entsprechenden Klammern und Schrauben aus dem Zubehör verwenden.

- Markieren Sie die Position der 4 Haltefedern (A) auf der Arbeitsplatte, wie in der Zeichnung dargestellt.
- Befestigen Sie die Haltefedern mit den beiliegenden 4 Schrauben (B).
- Montieren Sie die Mulde in die Arbeitsplatte (siehe Skizze).



B - Bei Arbeitsplatten aus Marmor oder anderen Materialien (Verbundkunststoffe, Keramik, Stein) wird das Gerät mit besonderen Bügeln befestigt, die beim Kundendienst erhältlich sind (Bestell - Nr. 4819 404 78697).

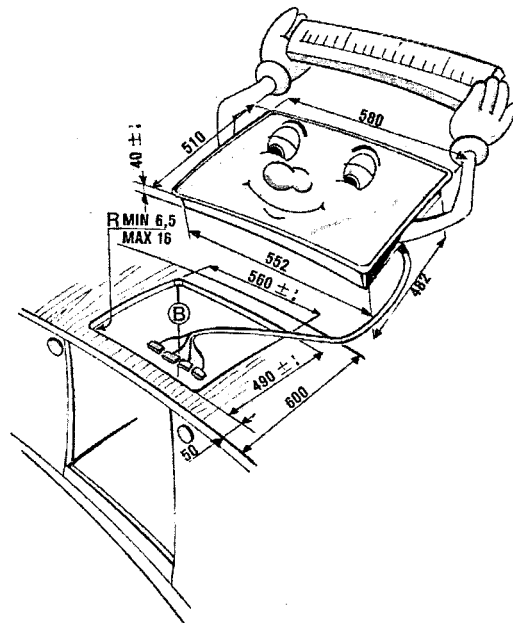
- Legen Sie die Mulde in den Arbeitsplatten-ausschnitt.
- Befestigen Sie die 4 Haltewinkel (C) mit den Schrauben (E) in Position (D) an der Mulde. Die Position der Haltewinkel ist abhängig von der Arbeitsplattentstärke.



INSTALLATION DER KOCHMULDE (TEIL FÜR DEN INSTALLATEUR)

Montage

- Eine den Maßen in mm auf der Darstellung entsprechende Öffnung in die Arbeitsplatte schneiden.
- Vor dem Anbringen der Platte ist es ratsam, die Öffnung mit einem wasserabstoßenden Mittel zu behandeln.
- Um das Ausschneiden der Arbeitsplatte zu erleichtern, ist eine entsprechende Schablone bei unserem Kundendienst erhältlich (Bestell - Nr. 4819 395 88003).



INSTALLATION DER KOCHMULDE (TEIL FÜR DEN INSTALLATEUR)

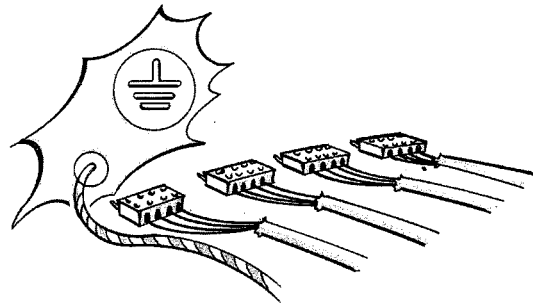
Elektrischer Anschluß

Der elektrische Anschluß des Geräts muß von einem Fachmann unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der Normen der örtlichen Stromgesellschaft ausgeführt werden.

Der Berührungsschutz ist gesetzlich vorgeschrieben.

Vor Anschluß des Geräts kontrollieren, daß der Berührungsschutz wirksam ist.

Der Hersteller lehnt Personen- und Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung der oben angeführten Vorschriften entstehen.

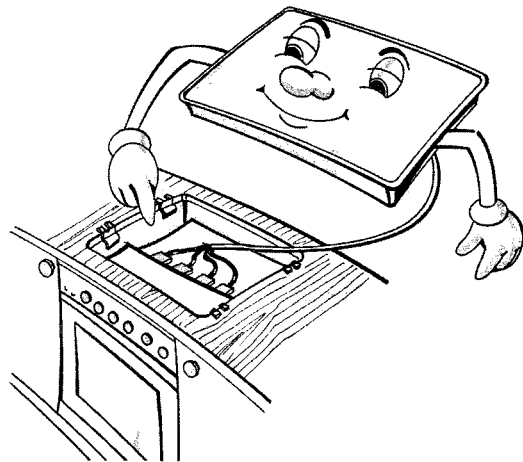


Installation zusammen mit einem Einbauherd

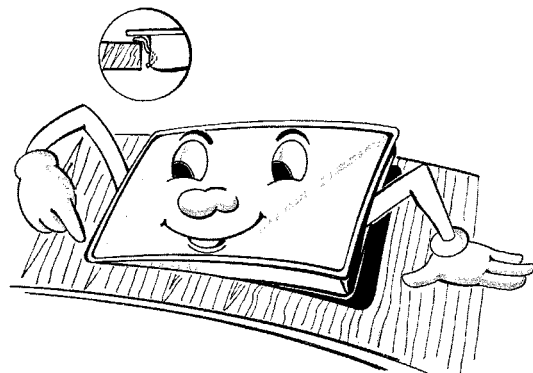
- Die Erdung zwischen Kochmulde und Backofen wie dargestellt verbinden.
- Die Klemmen der Kochmulde mit dem Klemmbrett des Backofens (obere Zone) verbinden und die Übereinstimmung der farbigen Markierungen einhalten.

Nach der Montage müssen stromführende Teile unzugänglich sein.

Der Installateur ist für die korrekte Montage der Geräte verantwortlich.



- Nach dem elektrischen Anschluß wird die Kochmulde von oben in die Arbeitsplatte eingesetzt und den Angaben gemäß in die entsprechenden Haltefedern eingerastet.



TECHNISCHE ANGABEN

Abmessungen und Leistung der Kochmulde bei 390 V

K 947-1	Leistung W.	K 947-1Z	Leistung W.
1. Automatisch regelbare Kochzone ø 180	1630	1. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 180	1630
2. Automatisch regelbare Kochzone ø 180	1630	2. Automatisch regelbare SchnellKochzone ø 180	1630
3. Automatisch regelbare Kochzone ø 210	2010	3. Automatisch regelbare Duo- Kochzone ø 210x120	(Allg. 2010 innen 670 außen 1340)
4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145	1150	4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145	1150
EK 1482-1	Leistung W.	EKS 1482-1	Leistung W.
1. Automatisch regelbare Kochzone ø 180	1630	1. Automatisch regelbare Duo- Kochzone ø 210x120	(Allg. 2010 innen 670 außen 1340)
2. Automatisch regelbare Kochzone ø 145	1150	2. Automatisch regelbare Kochzone ø 145	1150
3. Automatisch regelbare Kochzone ø 210	2010	3. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 180	1630
4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145	1150	4. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 145	1150
EKV 1482-1	Leistung W.		
1. Automatisch regelbare Duo- Kochzone ø 210x120	(Allg. 2010 innen 670 außen 1340)		
2. Automatisch regelbare Duo- Kochzone/Bräter 145x250	(Allg. 1720 innen 1000 außen 720)		
3. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 145	1150		
4. Automatisch regelbare Schnellkochzone ø 180	1630		

KUNDENDIENST

Gute Qualität und eine Konstruktion, die der modernsten Technik entspricht, sorgen für eine einwandfreie Funktion des Gerätes.

Sollte trotzdem einmal eine Störung auftreten, prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch alle in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise und Ratschläge beachtet haben. Möglicherweise ist nur eine Kleinigkeit die Ursache für die Störung. Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in der Gebrauchsanweisung finden und auch andere Einflüsse, wie z.B. richtige Elektroinstallation überprüft sind, steht Ihnen unsere Kundendienstorganisation für eine qualifizierte Instandsetzung zur Verfügung.

Bitte geben Sie bei einer Meldung immer an:

- Genaue Service-Nr.
- vollständige Anschrift
- Tel. Nr. mit Vorwahl

Das Etikett mit der Service-Nummer finden Sie an Ihrem Gerät auf der unteren Gehäuseabdeckung der Mulde, sowie bei den Beilagepapieren.

Ihr Hinweis auf die Service-Nummer macht dem Kundendienst eine gezielte Vorbereitung möglich, so daß Ihr Gerät bereits beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann.

Es bleiben Ihnen also Mehrkosten wegen eventuell mehrfacher Anfahrten des Kundendienst-technikers erspart.

SONDERZUBEHÖR

- Rasierklingschaber
Bestell-Nr. 4819 690 48044
- Kinderschutzgitter KBL

